

台灣茶業科技 研究發展與展望

茶業改良場場長 / 阮逸明

台灣土壤及氣候，適宜茶樹生長，島內由北至南，海拔由數10公尺的平地至海拔2,500公尺的高山，皆有茶園分佈，但主要集中於海拔數百公尺至1,500公尺間丘陵地、緩坡地及高山等，各產茶縣種茶面積由數十公頃至數千公頃不一，而集中於台北、桃園、新竹、苗栗、南投、嘉義、雲林、宜蘭、花蓮及台東等北部、中南部及東部各縣。目前台灣地區茶園面積約23,000千公頃，葉年產量約22,000公噸。

依茶區產製環境發展特色茶

台灣栽培之茶樹品種及製茶技術等，早期皆由先民由大陸傳入，福建烏龍茶及鐵觀音茶的製茶技術先後傳入本島，台灣包種茶及烏龍茶的產製技術，在政府有關機構不斷應用新科技、新技術輔導茶農改進產製技術，提高茶葉品質，已逐漸演變而自成一格，其外觀及香味與大陸烏龍茶絕然不同。各茶區亦依其產製環境之特性而發展出各種特色茶：如台北文山包種茶、石門鐵觀音、木柵鐵觀音、桃園龍泉茶、新竹白毫烏龍（椶風茶）、苗栗明德茶、南投松柏長青茶、凍頂茶、竹山金萱、宜蘭素馨茶、台東福鹿茶、花蓮天鶴茶、以及新興高山茶等皆各有其特

殊風味。

日本佔據台灣時期，為穩定其本國的紅茶供應，而在台灣大力發展紅茶，獎勵紅茶產製，在現今南投縣魚池鄉成立紅茶研發專責機構，致使魚埔茶區為本省紅茶產製的發源地。日本戰敗，台灣光復，政府遷台，隨政府來台的大陸製茶技術人員，為配合「以農產品賺取外匯」，「以農業培養工業」之政策，引入大陸眉茶（炒青綠茶）製造技術及日本煎茶（蒸青綠茶）製造技術，分別產製眉茶及煎茶外銷非洲及日本，台灣製茶工業確曾風光一時，當時台北及桃、竹、苗等北部茶區為外銷主力茶區，茶區一片欣欣向榮，最盛時期有400餘家製茶工廠，日夜產製茶葉外銷，賺取巨額外匯。根據記錄，民國43年台茶外銷總值約占當年全國外銷產品總值的10%，僅次於稻米居外銷產品之第二位，可見茶對光復初期經濟復甦之貢獻。

茶業未來試驗研究及經營方向

台灣地區製茶種類，緣於歷史淵源，由

訂正：43卷19期第57頁台灣省農林廳18屆農林杯球類比賽網球乙組台南農改場冠軍，農試所亞軍。